Arab Republic of Egypt

☞ EDICT OF GOVERNMENT ☜

In order to promote public education and public safety, equal justice for all, a better informed citizenry, the rule of law, world trade and world peace, this legal document is hereby made available on a noncommercial basis, as it is the right of all humans to know and speak the laws that govern them.

ES 889-2 (2009) (Arabic): FROZEN FISH, Part 2: FISH PORTIONS

BLANK PAGE

BRUTUM FULMEN
IGNORANTIA JURIS NON EXCUSAT
PROTECTED BY COPYRIGHT

المواصفات القياسية المصرية

ES

م ق م : ٨٨٩-٢/٢٠٠٩

الأسماك المجمدة

الجزء الثانى :

الشرائح الطولية

جمهورية مصر العربية
الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

www.pdftron.com PDFSecure Demo

تاريخ الاعتماد : ٢٠٠٩/٢/٥

كل الحقوق محفوظة للهيئة، ما لم يحدد خلاف ذلك، ولا يجوز إعادة إصدار أى جزء من المواصفة أو الانتفاع به فى أى شكل وبأى وسيلة إليكترونية أو ميكانيكية أو خلافها ويتضمن ذلك التصوير الفوتوغرافى والميكروفيلم بدون تصريح كتابى مسبق من الهيئة أو الناشر.

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

العنوان : ١٦ ش تدريب المتدربين – السواح – الأميرية.

تليفون : ٢٢٨٤٥٥٢٢– ٢٢٨٤٥٥٢٤

فاكس : ٢٢٨٤٥٥٠٤

بريد الكترونى : moi@idsc.net.eg

موقع الكترونى : www.eos.org.eg

م.ق.م رقم ٨٨٩ -٢ / ٢٠٠٩

مقدمة

م.ق.م رقم ٨٨٩ -٢ / الخاصة بـ " الأسماك المجمدة- الجزء الثاني : الشرائح الطولية " ، متماثلة فنيا مع المواصفة الدولية كودكس رقم ١٩٠ -١٩٩٥ مع تعديل طبقا للملحق أ، تلغى وتحل محل آخر إصدار لها عام ٢٠٠٥

قام بأعداد هذه المواصفة اللجنة الفنية رقم ١/٣ الخاصة بالأسماك ومنتجاتها

الأسماك المجمدة
الجزء الثانى : الشرائح الطولية

١ المجال

تختص هذه المواصفة القياسية بالأشتراطات الأساسية والمعايير الوصفية الخاصة بشرائـــح الأسماك (الشرائح الطولية بالجلد أو بدونه) المجمدة سريعا لأنواع الأسماك الصالحة للاستهلاك الأدمى والمجهزة للاستهلاك المباشر ولاتستخدم فى التصنيع وطرق الفحص والاختبار.

٢ التعاريف

٢/ ١ الشرائح (الفيليه) :
هى ناتج إعداد وتجميد الأسماك الطازجة على شكل شرائح طولية من قطع موازية للسلسلة العظمية .

٢/ ٢ عملية الأعداد والتجميد :
يجهز المنتج من أسماك طازجة صالحة للاستهلاك الآدمى والتي يتم تجميدها تجميدا سريعا بحيث تصل درجة حرارة الاجزاء الداخلية للأسماك(المركز الحرارى)إلى – ١٨ °س فى أقل وقت ممكن والمعبأة فى عبوات مناسبة بحيث تقلل من فرص الجفاف والأكسدة لأقل حد ممكن مع المحافظة على جودة المنتج .

٢/ ٣ عملية التزجيج :

هي عملية يتم فيها تكسية السمك بطبقة رقيقة من الثلج ويكون الماء المستخدم في عمليات الغسيل والتزجيج من المياه الصالحة للشرب طبقا للمواصفات القياسية الخاصة بها أو من مياه البحر النظيفة المطابقة للأشتراطات الصحية الدولية .

٢/ ٤ شكل المنتج

٢/ ٤/ ١ شرائح طولية بالجلد

٢/ ٤/ ٢ شرائح طولية بدون الجلد ٠

٣ الأشتراطات الأساسية

٣/ ١ الأسماك الخام :

٣/ ١/ ١ يتم إعداد المنتج من أسماك طازجة سليمة لم يسبق تجميدها ، على أن تكون صالحة للأستهلاك الادمى

٣/ ١/ ٢ تكون الأسماك قد تم إصطيادها بطرق مشروعة ، ومن أماكن غير موبوءة ٠

٣/ ٢ يكون المنتج من صنف واحد داخل العبوة الواحدة ٠

٣/ ٣ يتم حفظ المنتج عند درجة حرارة لاتزيد على(– ١٨)° س ٠

٣/ ٤ يتم نقل وتداول المنتج فى ثلاجات تجميد عميق بحيث لاتزيد درجة حرارة المركز الحرارى للمنتج على (– ١٨)° س ٠

٣/ ٥ لايجوز إعادة تجميد المنتج النهائى بعد تسييحه ٠

٣/ ٦ يكون المنتج خاليا من الميكروبات الممرضه وسمومها ٠

٣/ ٧ يكون المنتج خاليا من الطفيليات والديدان وأطوارها ٠

٣/ ٨ يكون المنتج خاليا من الديدان واليرقات المتحوصلة بالعضلات والأنسجة٠

٣/ ٩ لايزيد العد الكلى للبكتريا الهوائية على مليون خلية / جرام ٠

٣/ ١٠ لايزيد العد الكلى لبكتريا المجموعة القولونية على ١٠٠ خلية / جرام ٠

٣/ ١١ لايزيد عد بكتريا استافيلوكوكس أوريس على ١٠٠٠ خلية /جرام على أن يكون المنتج خاليا من سمومها ٠

٣/ ١٢ يكون المنتج خاليا من بكتريا السالمونيلا والشيجلا فى ٢٥ جرام ٠

٣/ ١٣ يكون المنتج خاليا من بكتريا الفبريوباراهيمولتكس ٠

٣/ ١٤ يكون المنتج خاليا من بكتريا كلوستريديم بتيولينم وسمومها ٠

٣/ ١٥ يكون المنتج خاليا من بكتريا الليستريا مونوسيتوجينس

٣/ ١٦ يكون المنتج خاليا من بكتريا الأيشريشيا كولاى ٠

٣/ ١٧ لا يزيد متوسط نسبة الهستامين في العينات المختبرة على ١٠ مجم/١٠٠ جم من لحم السمك للأصناف التى تتبع العائلات الاتية كليوبيديا- سكمبوريديا- اسكمبورسوسيديا- بوماتوميديا- كوريفينيديا بشرط ألا تحتوى اى وحدة من العينة علي أكثر من ٢٠ مجم/١٠٠ جم من لحم السمك ٠

٣/ ١٨ لاتزيد نسبة المركبات النيتروجينية الطيارة الكلية على الاتى:

٣/ ١٨/ ١ للاصناف سيباستس ٢٥مجم /١٠٠جم من لحم السمك

٣/ ١٨/ ٢ لصنف سلموسلار وكذلك الاصناف التابعة لعائلة مرليوسيدى وايضا الاصناف التابعة لعائلة الجددى٣٥مجم /١٠٠جم من لحم السمك.

٣/ ١٨/ ٣ لباقى الاصناف ٣٠مجم /١٠٠جم من لحم السمك .

٣/ ١٩ لاتزيد نسبة نتروجين ثلاثى الامين على ١٠ مجم/ ١٠٠ جم من لحم السمك

٣/ ٢٠ لاتزيد نسبة حمض الثيوباربتيوريك على ٤,٥ مجم مالونالدهيد/كجم من لحم السمك

٣/ ٢١ تكون متبقيات المبيدات طبقا للمواصفة القياسية المصرية الصادرة فى هذا الشأن ومواصفات اللجنة الدولية لدستور الاغذية لمتبقيات المبيدات ٠

٣/ ٢٢ تكون حدود المعادن الثقيلة فى المنتج طبقا للمواصفة القياسية المصرية رقم ٢٣٦٠ " الحدود القصوى للمعادن الثقيلة فى الأغذية "

٣/ ٢٣ تكون بقايا العقاقير البيطرية فى الحدود المسموح بها طبقاً للمواصفة القياسية المصرية الصادرة فى هذا الشأن ومواصفات اللجنة الدولية لدستور الأغذية .

٣/ ٢٤ يتم الفحص الاشعاعى طبقا للتشريعا ت الصادرة فى هذا الشأن .

٣/ ٢٥ يتم تحديد قبول أو رفض العينة المعيبة (التى تتجاوز أكثر من عيب من العيوب المذكورة بالبند ٤/٣) طبقا للمواصفة القياسية المصرية رقم ٦١٨٨ " خطط ومعايير أخذ العينات للأغذية المعبأة" .

٣/ ٢٦ تكون المواد المضافة طبقا للتشريعات الصادرة فى هذا الشأن وفى حالة عدم وجود قرارات لاى من المواد المضافة تكون طبقا لما تصدره لجنة دستور الاغذية الدولية٠

٣/ ٢٧ يكون المنتج خاليا من أى تهتك فى قوام اللحم يدل على حدوث فساد فى لحم السمك يظهر على شكل متهرى أو متعجن ٠

٣/ ٢٨ الا تتجاوز حدود الملوثات في المنتج (خلاف المنصوص عليها بالمواصفة) الحدود القصوي التي تقرها السلطات المختصة.

٤ المعايير الوصفية

٤/ ١ يكون المنتج متجانسا في الحجم داخل العبوة الواحدة .

٤/ ٢ رقم الأس الهيدروجينى (pH) فى المنتج فى حدود ٦,٥.

٤/ ٣ العيوب

٤/ ٣/ ١ الجفاف : يكون على شكل تغيرات غير طبيعية بيضاء أو صفراء اللون على السطح تخفىلون اللحم ولايمكن ازالتها بالكشط دون التأثير على مظهر العينة ولايزيد مساحة التغير فى اللون نتيجة الجفاف على ١٠ ٪ من مساحة السطح لوحدة العينة أو لحجم العينة كما فى الجدول التالى :

مقدار العينة	مساحة الجزء المعيب
عينات حتى ٢٠٠ جم	حتى ٢٥ سم٢
عينات ٢٠١ – ٥٠٠ جم	٥٠ سم٢
عينات ٥٠١ –٥٠٠٠ جم	١٥٠ سم٢

٤/ ٣/ ٢ المواد الغريبة : وجود أى مواد غير الأسماك فى وحدة العينة ولاتؤثر على الصحة العامة وتوجد بكميات أو بنسب يمكن ملاحظتها أو قياسها وتدل على عدم توافق مع الممارسات الصحية الجيدة وشروط الانتاج الجيد

٤/ ٣/ ٣ وجود العظام

–

٤/ ٣/ ٤ عيوب اللحم : أى تغيرات فى القوام كوجود مواد مخاطية مع أرتفاع محتوى الرطوبة بأكثر من ٨٦٪ فى سمكة واحدة أو وحدة العينة مع قوام غير متماسك طرى(ينشأ عن تأثير الطفيليات) بنسبة لاتزيد على ٥٪ من وزن وحدة العينة٠

٤/ ٣/ ٥ الرائحة والنكهة :

.

٥ العبوات والبيانات

٥/ ١ تكون العبوات الأصلية أو الحاوية من مواد مناسبة بحيث يسهل تداولها وتحافظ على المنتج ومصرح باستعمالها طبقا للمواصفات والقرارات الصادرة فى شأن العبوات المستخدمة فى تعبئة المواد الغذائية ٠

٥/ ٢ تكون المنتجات المعروضة للتداول مغلقة، وعليها كافة البيانات الخاصة بها .

٥/ ٣ يراعى ما جاء بالمواصفة القياسية م.ق.م رقم ٢٦١٣ "، فترات صلاحية المنتجات الغذائية " و المواصفة القياسية م.ق.م رقم ١٥٤٦ " بيانات بطاقات منتجات المواد الغذائية المعبأة " ، على أن تدون البيانات التالية على العبوات أو البطاقات الأصلية باللغة العربية وبطريقة غير قابلة للمحو أو الطمس، ويجوز كتابتها بلغات أخري بجانب اللغة العربية بحيث تتطابق مع البيانات المكتوبة باللغة العربية .

٥/ ٣/ ١ اسم المنتج وعنوانه وعلامته التجارية (إن وجدت) .

٥/ ٣/ ٢ بلد المنشأ واسم وعنوان المستورد فى حالة الاستيراد .

٥/ ٣/ ٣ صنف السمك مع ذكر عبارة : (شرائح طولية بالجلد أو بدون الجلد) ٠

٥/ ٣/ ٤ الوزن الصافى بعد التسييح ٠

٥/ ٣/ ٥ شروط التخزين والتداول ٠

٥/ ٣/ ٦ تاريخ التجميد (شهر – سنة) وتاريخ انتهاء الصلاحية أو مدة الصلاحية .

٥/ ٣/ ٧ عبارة:(انتاج مصر) فى حالة الانتاج المحلى.

٥/ ٣/ ٨ يذكر اسم العائلة والنوع فى المستندات الخاصة بالمنتج ٠

٦ طرق الفحص والاختبار

٦/ ١ تجرى طرق الفحص والاختبار طبقا للمواصفة القياسية م. ق.م رقم ٢٧٦٠ " الطرق الطبيعية والكيميائية لاختبار الأسماك ومنتجاتها- الجزء الأول : الأسماك المجمدة" .

٦/ ٢ تجرى الاختبارات الميكروبيولوجية طبقا للمواصفة القياسية الصادرة فى هذا الشأن.

٧ المصطلحات الفنية

شرائح طولية .... fish fillets
شرائح طولية منزوعة العظم .... fish fillets boneless
تجميد سريع .... quick freezing
المركز الحرارى .... thermal center
تسييح (فك) .... thawing
ميكروب الليستريامونوسيتوجينس .... *Listeria monocytogenes*
بكتريا كلوستريديم بتيولينم .... *Clostridium botulinum*
بكتريا فبريوبارا هيموليتكس .... *Vibrio parahaemolyticus*
بكتريا استافيلوكوكس أوريس .... *Staphylococcus aureus*
بكتريا الايشريشاكولاى .... *E. coli*
التزجيج .... glazing
عيوب .... defects
أصناف سباستس .... *Sebastes spp(Hlicolenus dactylopteus sebastichthys capensis)*
صنف سلموسلار .... Salm salar
الاصناف التابعة لعائلة مرليوسيدى .... species belonging to-the Merluccidae family
الاصناف التابعة لعائلة الجددى .... species belonging to-the Gadidae family

٨- المراجع

1 - Codex stan. 190-1995
Codex general standard for quick frozen
fish fillets
2 - A.D Bonell 1994
Quality assurance in sea food processing
a practical guide
Publish , chapman , hell New -york,London
3 - Zaitsev et. al 1969
Fish curing and processing
MIR publish Moscow

الجهات التى اشتركت فى وضع المواصفات

قام باعداد هذه المواصفة اللجنة الفنية رقم (١/٣) والخاصة بالاسماك ومنتجاتها والتى يضم تشكيلها الجهات التالية :

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة ٠

معامل المركزية وزارة الصحة والسكان ٠
مصلحة الكيمياء٠
كلية الزراعة – جامعة القاهرة ٠
كلية الزراعة – جامعة الزقازيق ٠
معهد التغذية ٠
المعهد القومى لعلوم البحار والمصايد ٠
هيئة الرقابة على الصادرات والواردات٠
مصلحة الرقابة الصناعية .
قطاع التموين وزارة التضامن الاجتماعي.
شركة ادفينا للاغذية المحفوظة ٠
المركز القومى للبحوث٠
غرفة الصناعات الغذائية
الهيئة العامة للتصنيع
ك٠ عبد السلام شوقى محمد (بصفته الشخصية)٠
الشركة المصرية لتسويق الاسماك ٠
شركة مصر أسوان لصيد وتصنيع الاسماك ٠
هيئة الخدمات البيطرية ٠
مراقبة الاغذية – وزارة الصحة والسكان
قطاع التجارة الداخلية – وزارة التجارة والصناعة ٠

ملحق (أ)

الاسماك المجمدة ج٢ : شرائح الاسماك المجمدة

رقم البند	البند فى المواصفة الدولية	رقم البند	البنود المضافة فى المواصفة المصرية	المبررات العلمية
		٣/١٨	لاتزيد نسبة المركبات النتروجينية الطيارة الكلية على الاتى:	بنود لضمان الصحة والسلامة للمستهلك والمنتج وطبقا للتشريع الاوربى
		٣/١٨/١	للاصناف سيباستس ٢٥ مجم/١٠٠ جم من لحم السمك	
		٣/١٨/٢	لصنف سلموسلار وكذلك الاصناف التابعة لعائلة مرليوسيدس وأيضا الاصناف التابعة لعائلة الجددى ٣٥مجم /١٠٠جم من لجم السمك	
		٣/١٨/٣	لباقى الاصناف ٣٠مجم /١٠٠جم من لحم السمك	
		٣/١٩	لاتزيد نسبة نتروجين ثلاثى الامين على ١٠ مجم /١٠٠ جم من لحم السمك	بنود خاصة لضمان الصحة والسلامة
		٣/٢٠	لاتزيد نسبة حمض الثيوباربتيوريك على ٤,٥ مجم مالونالدهيد / كجم من لحم السمك	

تابع ملحق الاسماك المجمدة ج٢ : شرائح الاسماك المجمدة

رقم البند	البند في المواصفة الدولية	رقم البند	البنود المضافة في المواصفة المصرية	المبررات العلمية
		٣/٢١	البند الخاص بمتبقيات المبيدات	بنود لضمان الصحة والسلامة للمستهلك والمنتج
		٣/٢٣	بند العقاقير البيطرية	
		٣/٢٤	بند القياس الاشعاعي	
		٤/٢	رقم الاس الهيدروجيني pH في المنتج في حدود ٦,٥	

﴿الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة﴾

١- أنشئت الهيئة المصرية العامة للتوحيد القياسى عام ١٩٥٧ بالقرار الجمهورى رقم ٢٩ لسنة ١٩٥٧ الذى نص على اعتبارها المرجع القومى المعتمد للشئون التوحيد القياسى ونص القانون رقم ٢ لسنة ١٩٥٧ على أن المواصفة لا تعتبر قياسية إلا بعد اعتمادها من الهيئة.

٢- فى عام ١٩٧٩ صدر القرار الجمهورى رقم ٣٩٢ لسنة ١٩٧٩ الذى قرر ضم مركز ضبط الجودة إلى الهيئة.

٣- فى عام ٢٠٠٥ صدر القرار الجمهورى رقم ٨٣ لسنة ٢٠٠٥بإعادة تسمية الهيئة لتصبح الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة ، وبناء عليه فإن الهيئة تختص بما يلى :

- إعداد وإصدار المواصفات القياسية للخامات والمنتجات والخامات والأجهزة ونظم الإدارة والتوثيق والمعلومات ومتطلبات الأمن والسلامة وفترات الصلاحية وأجهزة القياس.
- التفتيش الفنى والاختبار والرقابة وسحب العينات وإصدار شهادات المطابقة للمواصفات المعتمدة وشهادات المعايرة لأجهزة القياس.
- الترخيص بمنح علامة الجودة للمنتجات الصناعية وعلامات وشهادات الجودة والمطابقة المنتجات للمواصفات القياسية.
- تقديم المشورة الفنية وخدمات التدريب فى مجالات المواصفات والجودة القياس والمعايرة والاختبار والمعلومات لجميع الأطراف المعنية.
- تمثيل مصر فى أنشطة المنظمات الدولية والإقليمية العامة فى مجالات المواصفات والجودة والاختبار والمعايرة.

تقوم الهيئة بتنفيذ متطلبات واشتراطات اتفاقية العوائق الفنية على التجارة لمنظمة التجارة العالمية حيث أن الهيئة هى نقطة الاستعلام المصرية للإمداد بالمعلومات والوثائق فى مجال المواصفات وتقييم المطابقة.

٤- يدير الهيئة مجلس إدارة برئاسة وكيل أول الوزارة رئيس الهيئة، ويضم المجلس فى عضوية ممثلين عن مختلف الجهات المعنية للتوحيد القياسى وجودة الإنتاج والاختبار والمعايرة فى مصر بالإضافة إلى عدد من الأكاديميين والعلميين والخبراء والقانونيين ورجال الإعلام.

٥- يتم إعداد المواصفات القياسية من خلال لجان فنية يربو عددها على مائة لجنة يشارك فيها خبراء طبقاً للمعايير الدولية ومتخصصون من جميع الجهات المعنية ويقوم بالأمانة الفنية لها أعضاء من العاملين بالهيئة.

٦- يتم توزيع مشاريع المواصفات على قاعدة عريضة من الجهات المعنية والبلاد العربية لإبداء الملاحظات خلال فترة ستين يوماً كما تعرض هذه المشاريع على لجنة الصياغة ولجان عامة للمراجعة قبل العرض على مجلس الإدارة.

٧- تتبع الهيئة نظام الترخيص للمصانع باستخدام علامات الجودة على السلع والمنتجات المطابقة للمواصفات المصرية وذلك حماية المستهلكين وخدمة للصانعين لرفع جودة منتجاتهم. ويوجد بالهيئة مجموعة كبيرة من المعامل الحديثة لاختبار المنتجات الكيمائية ومواد البناء والتشييد والمنتجات الهندسية والغذائية ومنتجات الغزل والنسيج بالإضافة إلى معامل للقياس والمعايرة الميكانيكية والكهربائية والفيزيائية.

٨- يتوفر بالهيئة وحدة لحماية المستهلك لتتلقى شكواهم وتعمل على حلها وقد لاقت أعمال الوحدة نجاحاً كبيراً.

٩- يتوفر بالهيئة المكتبة الوحيدة فى مصر المتخصصة فى المواصفات القياسية تحتوى على أكثر من ١٣٠ ألف مواصفة دولية وأجنبية وإقليمية وعربية ومصرية.

EGYPTIAN STANDARDS

ES

ES: 889-2/ 2009

FROZEN FISH
PART : 2
FISH PORTIONS

ICS : 67.120.30

Arab Republic of Egypt
Egyptian Organization for Standardization and Quality